INHALTSVERZEICHNIS

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

⚠ ***Wichtig***

Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

• *ANWEISUNGEN ZUR SICHERHEIT*

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.
Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Kochen von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.
Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind. Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

• *Resthitze*

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung heiß bleiben.
Während dieser Zeit wird ein „**H**" angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• *Die Kindersicherung*

Das Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, die seine Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochens sperrt (siehe im Kapitel: „Die Kindersicherung").
Nicht vergessen, sie vor der erneuten Benutzung freizugeben.

• *Für Benutzer mit Pacemaker und aktiven Implantaten*

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit perfekt den gesetzlichen Forderungen (Richtlinien 89/336/EWG).
Der Pacemaker muß in Übereinstimmung mit der ihn betreffenden Vorschrift konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden.
In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden.
Bezüglich der Konformität des Pacemakers und eventueller Nichtverträglichkeiten können Sie sich bei seinem Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.

Elektrische Gefahr

Sichergehen, daß kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riß auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.
Hierzu die Sicherungen entfernen oder die Stromversorgung abschalten.
Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

• *UMWELTSCHUTZ*

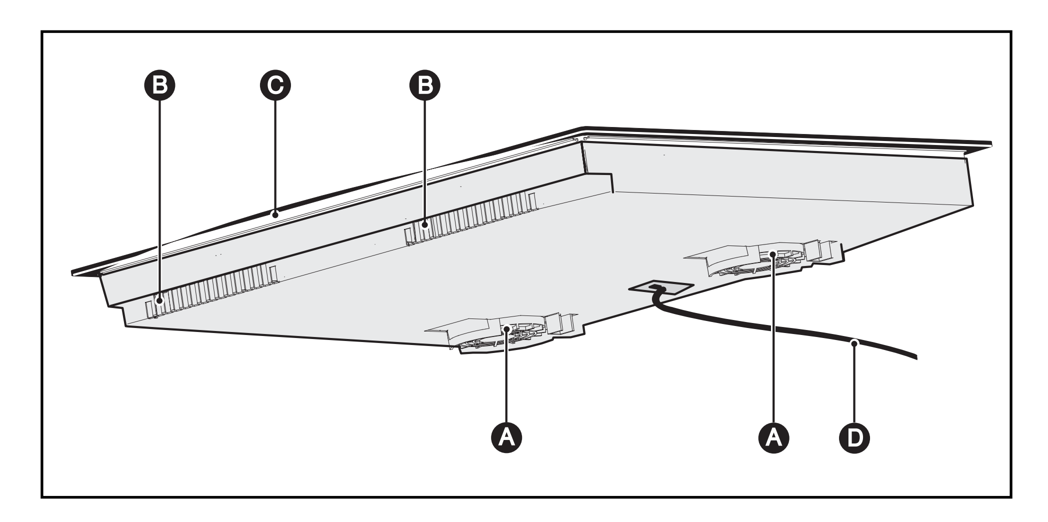


– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• *BESCHREIBUNG DES GERÄTS*



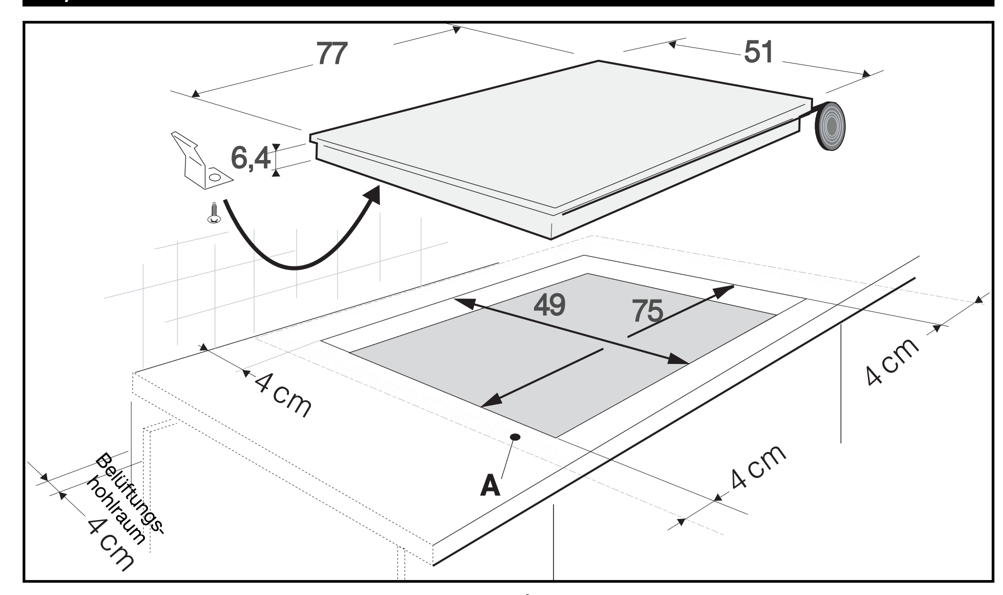
Ⓐ Lufteintritt

Ⓑ Luftaustritt

Ⓒ Glaskeramisches Glas

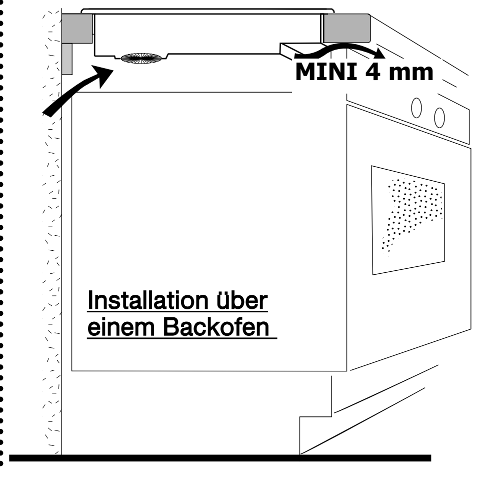
Ⓓ Stromkabel

1 / EINBAU DES GERÄTS



• *WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES*

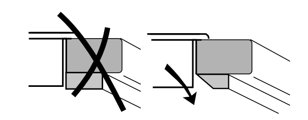
Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).
Ihr Gerät kann ohne jegliche Einschränkung eingebaut werden. Beim Einbau muss nur darauf geachtet werden, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (s. Kapitel "Gerätebeschreibung").
Über einem Backofen oder Einbaugerät wird der nebenstehend abgebildete Einbau empfohlen.



• *EINBAU*

Die oben abgebildete Skizze beachten.
Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche liegenden Oberflächenkante kleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche.
Die Clips am Kochfeld befestigen *(modellabhängig)*.

Bei 30, 38, 80 und 90 cm-Modellen sicherstellen, dass die Querstrebe des Möbels die Luftzufuhr nicht behindert. Falls erforderlich, abschrägen.



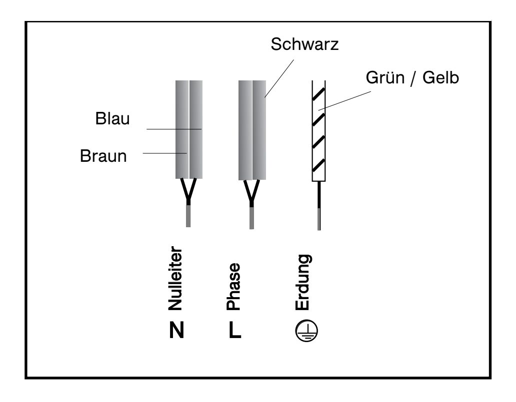
Empfehlung

Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut ist, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken.
Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.
Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm) und/oder den Einbau des Isoliersatzes für den Backofen, der beim Kundendienst erhältlich ist.

• *ANSCHLUSS*

• *Anschluß 220-240 V einphasig*

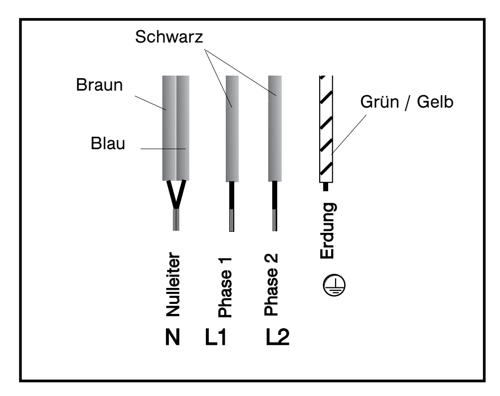
Schmelzsicherung 32 Ampere.



• *Anschluß 400 V 2N dreiphasig*

Schmelzsicherung 16 Ampere.

Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluß trennen.



Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluß prüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist.

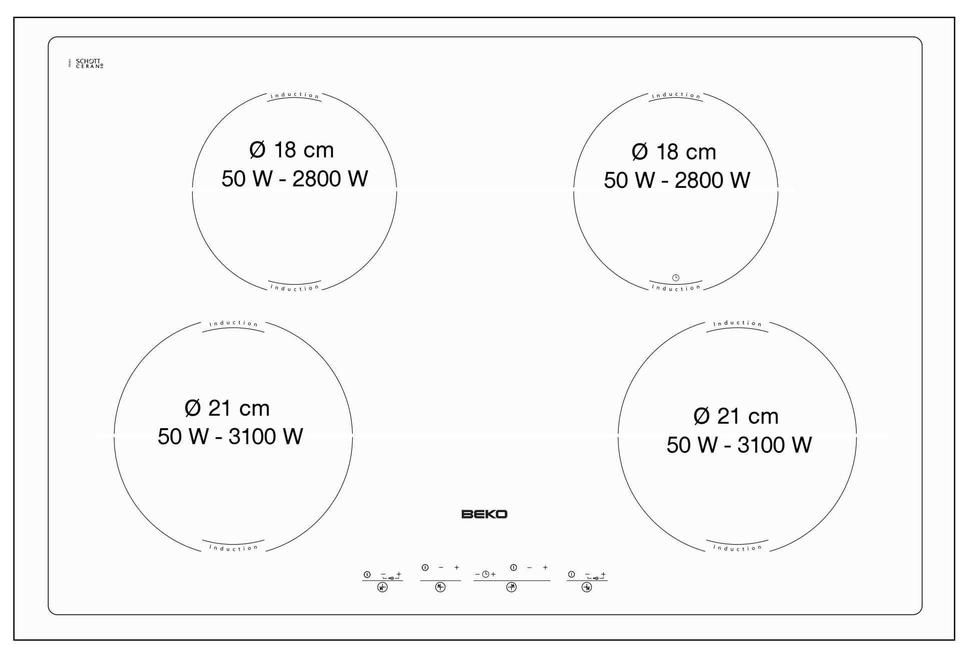
Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung an das Netz angeschlossen werden oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln.

Das Gerät muß so plaziert werden, daß der Stecker in der Steckdose zugänglich bleibt.Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Er verschwindet automatisch nach ca. 30 Sekunden oder beim ersten Drücken irgendeiner Taste der Tastatur. Diese Anzeige ist normal und dient ggfs. dem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes darf sie auf keinen Fall berücksichtigen.

⚠ *Achtung*

Um jegliche Gefahr auszuschalten, muß ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

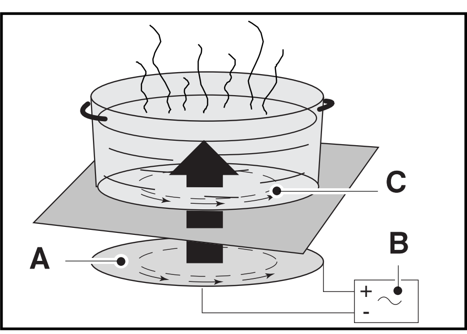
• BESCHREIBUNG DER OBERSEITE



HII84400T

• *KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER*

• *Das Prinzip der Induktion*



A Induktor
B Elektronischer Schaltkreis
C Induktionsstrom

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Erscheinungsbild.
Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und dieses dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme" im Boden des Kochgeschirrs und erhöhen sofort seine Temperatur. Diese Hitze wird dann an die Speisen übertragen, die je nach den vorherigen Einstellungen schmoren oder angebraten werden.

• *Die Kochgeschirre*

Die meisten Kochgeschirre sind für die Induktion geeignet.
Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren beim Kochen mit dem Induktionsverfahren nicht.
Es wird empfohlen, Kochgeschirre mit dickem und glattem Boden zu wählen. Die Hitze wird besser verteilt, und der Kochvorgang ist homogener.

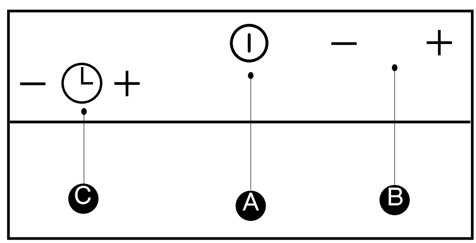
• *WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?*

Kochzone	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm

Ratschlag

Zur Verifizierung, ob das Kochgeschirr geeignet ist:
Es auf eine Kochzone mit Heizleistung 4 stellen.
Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr verträglich.
Wenn sie blinkt, kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.
Man kann auch einen Magneten benutzen. Wenn er am Behälterboden „festhängt", ist er mit der Induktion verträglich.

• BESCHREIBUNG DER BEDIENORGANE



A An-/Aus-Taste

B Leistungstasten - +.

C Tasten der Schaltuhr

• INBETRIEBNAHME

Die An-/Aus-Taste der Zone drücken, die benutzt werden soll. Ein blinkendes **0** bedeutet, daß die Zone eingeschaltet ist. Dann kann die gewünschte Leistung gewählt werden.
Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet die Kochzone automatisch wieder ab.

• LEISTUNGSREGELUNG

Die Leistungstasten + oder - drücken.

Ratschlag

Vorzugsweise gegenüberliegende Kochzonen benutzen.
Bei Kochzonen an einer Seite führt die Benutzung bei maximaler Leistung einer Zone zur Selbstbeschränkung der anderen, was mit den Leistungsanzeigern sichtbar gemacht wird.

• EINSTELLUNG DER SCHALTUHR

Die Schaltuhr funktioniert, wenn die betroffene Kochzone in Betrieb ist.
Für die Einschaltung die Tasten der Schaltuhr - oder + drücken.
Zur Änderung der Schaltuhr - oder + drücken.
Für die manuelle Abschaltung der Schaltuhr bis zur Anzeige 0 drücken.
Am Ende des Kochvorgangs wird **0** angezeigt, und ein **Piepton** macht darauf aufmerksam. Für die Abschaltung dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der betroffenen Kochzone drücken.
Andernfalls schalten sie nach ca. 1 Minute ab.

• DIE „KINDERSICHERUNG"

Das Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, die seine Bedientasten im abgeschalteten Zustand sperrt (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben).
Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus"-Taste immer aktiv und läßt die Abschaltung einer sogar gesperrten Heizzone zu.

• Sperrung

Die spezifischen Tasten für die Sperrung **(- +)** herausfinden, die sich oberhalb eines Vorhängeschlosses befinden.

Diese Tasten **(- +)** gleichzeitig drücken, bis die Information angezeigt wird.
Nach einigen Sekunden verlöscht die Anzeige.

Diese Anzeige wird bei jeglicher Betätigung der Tasten reaktiviert.

• Freigabe

Die Tasten - + der Sperrung gleichzeitig drükken, bis die Sperranzeige verlöscht.

Wichtig

Vor der erneuten Benutzung daran denken, das Kochfeld freizugeben (siehe im Kapitel: „Die Kindersicherung").

• BETRIEBSSICHERHEITEN

• Resthitze

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Kochzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.
Während dieser Zeit wird ein „**H**" angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• Temperaturbegrenzer

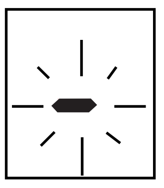
Jede Kochzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Behälter auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, paßt dieser Fühler automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit jegliche Gefahr der Beschädigung des Kochgeschirrs oder des Kochfeldes.

• Sicherheit „kleine Objekte"

Ein allein auf das Kochfeld gelegtes kleines Objekt (eine Gabel, ein Löffel oder ein Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt. Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Leistung abgegeben.

Achtung
Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da sie heiß werden können.

• Schutz bei überlaufenden Behältern



In einem der 3 nachstehenden Fälle kann die Abschaltung des Kochfeldes ausgelöst werden (mit Anzeige des nebenstehenden Symbols):

- Überlaufen bis zur Abdeckung der Bedientasten.
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallobjekt auf den Bedientasten.

Reinigen oder das Objekt entfernen und den Kochvorgang wieder aufnehmen.

• Auto-Stop System

Das Kochfeld ist mit einer **„Auto-Stop System"** Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Zubereitung vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer im Werk festgelegten Zeitdauer abschaltet (siehe nachstehende Tabelle).

Eingestellte Leistung	Die Kochzone schaltet automatisch ab nach:
von **1....4**	**8** Stunden
von **5....7**	**2** Stunden
für **8....9**	**1** Stunde

Wenn diese Sicherheit ausgelöst wird, wird die Abschaltung der Kochzone mit der Anzeige „**A**" in der Bedienzone signalisiert. Für deren Abschaltung braucht nur irgendeine Taste gedrückt zu werden.

• DAS GERÄT ERHALTEN

Stöße mit den Kochgeschirren vermeiden:
Die glaskeramische Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Eine „Saugnapf"-Wirkung könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.

Reibung von Behältern auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Es vermeiden, Kochgeschirre auf den Rahmen oder die Zierleiste (je nach Modell) zu stellen.

Behälter mit rauhem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.

Diese Mängel, die die Betriebsfunktion nicht einstellen oder beeinträchtigen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündliche Stoffe aufbewahren.

Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.
Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

Niemals zum Kochen Aluminiumfolie benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.
Das Aluminium würde schmelzen und das Kochgerät endgültig beschädigen.

Das Kochfeld darf zu keinerlei vorübergehender Aufbewahrung benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).

Es darf kein Dampfreiniger benutzt werden. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

• DAS GERÄT PFLEGEN

VERSCHMUTZUNGSARTEN	BENUTZEN	VORGEHEN
Leichte	Küchenschwämme	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von erneut gekochten Verschmutzungen. Überlaufen von zuckerigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.	Küchenschwämme, Spezialschaber für Glas	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbearbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißer Alkoholessig	Weißen Alkoholessig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen. Wöchentliche Pflege.	Spezialprodukt für glaskeramisches Glas	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für glaskeramisches Glas aufbringen.

Creme

Haushaltsschwamm speziell für empfindliches Geschirr

Pulver

Scheuerschwamm

• *Bei Inbetriebnahme*

FESTSTELLUNG:	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN?*
Eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	Nichts
Die Anlage schaltet ab. Es funktioniert nur eine Seite.	Der Anschluß des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe im Kapitel „Anschluß"
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Jede Kochzone eine halbe Stunde lang mit einem Kochtopf voller Wasser heizen lassen.

• *Bei Inbetriebsetzung*

FESTSTELLUNG:	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN?*
Das Kochfeld funktioniert nicht, und die Leuchtanzeiger auf der Tastatur bleiben aus.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluß ist fehlerhaft.	Die Schmelzsicherungen und den elektrischen Abschalter untersuchen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, und es wird eine andere Meldung angezeigt.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.

• *Während der Benutzung*

FESTSTELLUNG:	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN?*
Das Kochfeld hat den Betrieb eingestellt und gibt ca. alle 10 Sekunden einen „Piepton" ab, und ein – oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen, oder ein Objekt behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder das Objekt entfernen, und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner – oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise sind erhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau".
Nach der Inbetriebsetzung einer Kochzone blinken die Leuchtanzeiger der Tastatur weiterhin.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm. (10 cm auf Kochstelle mit 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion".
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Behältertypen. Dies ist auf den Übergang der Energie vom Kochfeld zum Behälter zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für den Behälter.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlung der Elektronik Normalbetrieb	Nichts

Achtung

Bei Bruch, Sprung oder Riß des glaskeramischen Glases, auch wenn er nur geringfügig ist, das Gerät sofort stromlos machen, um jegliche Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.
Sich an den Kundendienst wenden.

• KOCHTABELLE

		FRITTIEREN ZUM KOCHEN BRINGEN		KOCHEN/BRÄUNEN AUFKOCHEN KOCHEN MIT KLEINEN BLASEN		KOCHEN/SCHMOREN			WARM-HALTEN	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	Bouillons						●			
	Dicke Suppen							●		
FISCHGERICHTE	Sud				●					
	Tiefkühlkost					●				
SOSSEN	Dick auf Mehlbasis						●			
	Mit Butter und Eiern (Bearnaise, Holländische)						●			
	Zubereitete Sossen								●	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	Chicoree, Spinat							●		
	Hülsenfrüchte							●		
	Salzkartoffeln					●				
	Bratkartoffeln					●				
	Röstkartoffeln					●				
	Auftauen von Gemüse							●		
FLEISCH	Dünne Fleischstücke			●						
	Steaks, gebraten				●					
	Grillgerichte (Grill aus Gusseisen)			●						
FRITURE	Tiefkühl-Frites	●								
	Frische Pommes-Frites	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Schnellkochtopf (ab dem Pfeifen)						●			
	Kompotte					●				
	Crepes				●					
	Eier-Milch-Creme			●						
	Geschmolzene Schokolade								●	
	Konfitüren					●				
	Milch			●						
	Spiegeleier				●					
	Teigwaren				●					
	Kleine Gläschen für Babynahrung (Wasserbad)					●				
	Ragouts			●						
	Kreolischer Reis							●		
	Milchreis							●		

CZ5701390 /00 04/12